

9 Maggio 2016

Formaggi, a Cogne l'affinatore “stellato” è bergamasco

Il carrello di Roberto Novali, 48 anni, di Leffe, in forze al Petit Restaurant, è giudicato tra i migliori d'Italia. «La selezione è interamente nazionale e non mancano le chicche orobiche»



Il sapere e la bravura degli affinatori bergamaschi si fanno strada anche al di fuori dei confini provinciali. E forse non c'è da stupirsi visto che i migliori prodotti orobici rimangono quelli legati al mondo caseario. Capita così, girando dalle parti di Cogne, in Val d'Aosta, di incontrare nello stellato Petit Restaurant, ospitato all'interno dell'Hotel Bellevue, un orobico Doc, trasferitosi ai piedi del Gran Paradiso. Si tratta di Roberto Novali, quarantottenne originario di Leffe che ormai da circa tre lustri cura la selezione di prodotti caseari che finiscono sul carrello dei formaggi. Avvicinatosi alla professione quasi per caso, visto che prima lavorava nel settore del tessile, Novali è diventato un punto di riferimento del ristorante e i clienti si affidano a lui per selezionare i formaggi da degustare al tavolo e per avere delucidazioni sulla provenienza.

D'altro canto il suo è un lavoro meticoloso, che parte dalla selezione dei prodotti freschi da portare a maturazione e passa attraverso le strategie di affinatura, fino ad individuare momento ideale per presentare il formaggio in sala. Con scelte spesso originali. Per fare un esempio, il Parmigiano Reggiano qui viene cosperso di olio di oliva per sopperire alla mancanza di umidità essendo Cogne a 1.500 metri di altezza. E poi c'è stata la decisione, che ormai risale a più di dieci anni fa, di affidarsi solo a formaggi rigorosamente italiani, tra i quali non possono certo mancare quelli bergamaschi. Dal Roccolo alla Formaggella della Val Gandino, dal Taleggio fino ai caprini della Via Lattea, che Novali conta di inserire a breve nel carrello.



Anche se i rapporti più stretti e proficui sono quelli raggiunti con Alvaro Ravasio di CasArrigoni di Peghera, in Val Taleggio. «Poi – rivela candidamente l'affinatore –, è chiaro che il formaggio più utilizzato qui in Val d'Aosta rimane la Fontina, della quale si fa un utilizzo davvero massiccio. Basti pensare che all'anno ne vengono consumate ben 200 forme, distribuite tra il ristorante, il Bar à Fromage e la Brasserie du Bon Bec in centro al paese. Tutte e tre sono locali della famiglia Roullet che è proprietaria dell'albergo e che possiede anche un alpeggio».

I riconoscimenti per il lavoro svolto, tra l'altro, non sono mai mancati, visto che negli anni, e in un paio di occasioni, il carrello di formaggi curato da Roberto Novali è arrivato alle finali nazionali giungendo sempre tra i migliori d'Italia. Ma non è tutto. Novali si occupa anche dell'orto che si trova vicino all'albergo e dal quale arrivano verdure e erbe per il ristorante, oltre a svolgere, nei due mesi circa durante i quali l'albergo rimane chiuso, opere di piccola manovalanza. Insomma, è un bergamasco tuttofare, che si rimbocca le maniche e che sfodera con nonchalance un dialetto orobico di tutto rispetto. Che forse non è più così complicato da capire per i valligiani e per i clienti dell'albergo i quali ormai conoscono bene l'affinatore bergamasco.